



CAMPOS  
DE SOLANA

ES SABER ELEGIR



## ÚNICO - TANNAT



### COLOR

Morado oscuro.



### GUSTO

Gran sensación en boca, taninos dulces, mucha mora y cassis, lavanda y elegancia, toque especiado y herbal.



### AROMA

Mucha fruta negra, tanto moras como arándanos, grosella negra y una distintiva complejidad mineral.



### MARIDAJE

Cualquier carne a la brasa, caza y comida especiada, quesos duros.

**ORIGEN:** Finca El Monte, Valle de Santa Ana, Tarija

**ALTURA:** 2000 m s. n. m. **COSECHA:** Manual

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Tannat

**VINIFICACIÓN:** Fermentación con remontajes orientados a la extracción de color y tanino de la piel, fermentación maloláctica en barricas de tercer uso y luego llevado a barricas exclusivas para su crianza en roble de 1 año.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 5 años **ALCOHOL:** 14% v/v

**ACIDEZ:** 5.7 g/L (en ácido tartárico)

**pH:** 3,72 **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,6 g/L

### CITA DEL ENÓLOGO:

El Tannat de piel gruesa se supera a sí mismo en las condiciones extremas de Bolivia con su alta radiación ultravioleta, lo que resulta en un color profundo y taninos maduros y suaves. Ninguna otra variedad se beneficia más de la "gran altura" que el Tannat, resultando en frescura, intensidad de fruta y complejidad herbal. Tiene una expresión de Tannat puro con un ligero toque de roble. Nelson Sfarich, enólogo jefe.

### RECONOCIMIENTOS:



Único 2015 fue galardonado con una **MEDALLA DE PLATINO** y 95 puntos en los Decanter World Wine Awards en Londres. Fue el primer vino de Bolivia en recibir una **MEDALLA PLATINUM**.



**MEDALLA DE ORO** en VINALIES 2019, Francia, Cosecha 2017.

